

CLOS DE TSAMPÉHRO

Der Entstehung des **Clos de Tsampéhro** steht ein Ideal zugrunde: ausserordentliche Weine produzieren. Weine, die zeigen, dass es Schweizer Winzern gelingt, im besonderen Walliser Terroir so beeindruckende Crus zu produzieren, dass diese mit ihrer Güte und Aussagekraft auch den letzten Skeptiker endgültig überzeugen können. Vier leidenschaftliche Partner haben diese Ambition geteilt und sich zusammengeschlossen, um das Vorhaben in den Weg zu leiten. Fünf Jahre Vorbereitungen und peinlich genaue Arbeit waren notwendig bis endlich im Herbst 2013 die erste "Edition" (mit der Ernte 2011) der Weine des Clos de Tsampéhro vorgestellt werden konnte.



Clos de Tsampéhro Blanc – Edition II

Rebsorten : Assemblage weisser Rebsorten

Savagnin Blanc (78%)
Rèze (22%)



Jahrgang : 2012

Weinbereitung : Ernteertrag zwischen 600 und 700 g/m². Einmischen der teilweise entrappten Trauben, sorgfältiges Abpressen und feines Entschleimen. Alkoholische Gärung in 225-Liter- Barriques. Abstich in neue Eichenfässer, 17-monatiger Ausbau ohne BSA, mit regelmässigem Aufrühren des Hefesatzes. Flaschenabfüllung nach leichter Filtration ohne Schönung.

Degustation : Der Wein leuchtet in farbkäftigem Aakaziengelb. Ein goldener Glanz und grosszügige Tränen verleihen einen Eindruck von Reife und Konzentration. Das erste Bukett bringt blumige und mineralische Wahrnehmungen, bevor es sich rasch auf Dörrfrüchte und würzigere Wahrnehmungen konzentriert, wie Lakritze, Curry, Melisse oder Ananas. Der Gaumen wird durch eine feine Herbe strukturiert und bekundet einen gut gemeisterten und schön verschmolzenen Ausbau. Er offenbart auch Nuancen von Quitten und getrockneten Mangos, welche die Palette der Bukettaromen vervollständigen und dem Wein ein reifes und gleichzeitig belebendes Finale verleihen

Lagerfähigkeit : 10 bis 15 Jahre Lagerfähigkeit

Inhalt : 75 cl

Produktion : 1060 Flaschen – 40 Magnumflaschen

Alkohol % vol. : 13,8 % vol

Verschluss : Korken Luxe Extra AA 54 mm x 25 mm, Rohkorken mit Spiegelseite, von Hand sortiert.

Aufmachung : Nummerierung, mit einem Katasterplan des Rebgrundes personalisiertes Seidenpapier, massive Zinnkapsel mit Siegelzeichen. Verfügbar in vernagelten Holzkisten mit 6 Flaschen, in Holzkästchen mit 3 Flaschen oder in der «Tsampéhro»-Tüte mit einer Flasche. Magnumflasche in individueller Holzkiste.